

Rezept des Monats: Pflaumen-Trifle mit Nussstreuseln

Ein süßer Nachtisch mit frischem Obst und knackigen Nüssen.

Zutaten (für 4 Portionen):

Creme

- 2 Blätter Gelatine
- 200 mg naturmilder Joghurt (3,5 %)
- 3 EL Puderzucker
- 50 ml Kirschlikör
- 150 ml Schlagsahne

Kompott

- 400 g frische Pflaumen
- 50 g Puderzucker

Nussstreusel

- 25 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 3 EL Puderzucker



Backzeit: Ca. 20 Minuten bei 200° C

Zubereitung:

Die Creme:

Die Gelatine ca. 10 Minuten lang in einer kleinen Schale mit Wasser einweichen. Währenddessen den Joghurt und den Puderzucker in einer Schüssel zusammenrühren. Dann die Gelatine aus dem Wasser herausnehmen, ohne sie abtropfen zu lassen und in einer weiteren Schüssel zergehen lassen. Die Gelatine mit dem Kirschlikör aufgießen und die Joghurtmischung unterrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die Masse heben. Das Ganze dann für ca. 1 ¼ Stunde in den Kühlschrank stellen oder bis man in die Oberfläche Streifen machen kann.

Das Kompott:

Die Pflaumen in Viertel schneiden und in eine Pfanne legen. Die Pflaumenschiffchen mit Puderzucker bestreuen und im Ofen so lange erhitzen lassen, bis der Puderzucker karamellisiert ist. Danach die Pfanne herausnehmen und die karamellisierten Pflaumen abkühlen lassen. Ein paar als Dekoration aufbewahren.

Die Nussstreusel:

Die Butter in einer warmen Pfanne schmelzen lassen, sodass sie nicht braun wird. Die Semmelbrösel, Nüsse und Puderzucker in die aufgelöste Butter geben. Unter regelmäßigem Rühren wird die Mischung gleichmäßig für 4 Minuten in der Pfanne geröstet. Die Streusel auf ein Stück Backpapier streuen und abkühlen lassen. Nun das Kompott, die Streusel und die Creme in mehreren Dessertschalen aufschichten. Das Ganze nun für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Nachtisch mit den restlichen karamellisierten Pflaumen dekorieren.

Tipp:

Man kann auch tief gefrorene Pflaumen benutzen, man sollte jedoch 2 EL Puderzucker mehr hinzufügen. Falls der Nachtisch schon am Vortag gemacht werden soll, sollte man beachten, dass man nur 1 Blatt Gelatine benutzt.

Quelle: www.arla.dk